**Brioche Julia Child**

 **Pour 2 brioches**

**L'éponge :**  
**- 85 g de lait entier   
- 2 càc de levure sèche de boulanger ou 20 g de levure fraîche  
- 1 œuf   
- 360 g de farine T 55 (180 g + 180 g)**  
 **La pâte à brioche :  
- l'éponge  
- 100 g de sucre   
- ½ càc de sel   
- 4 œufs   
- 200 g de farine (180 g + 20 g)  
- 170 g de beurre   
- 1 blanc d'œuf pour dorer   
- des pralines (facultatif)**

**1 petit moule à brioche et 1 moule à manqué de 24 cm beurrés**  
**Préchauffer le four à 180°C (Chaleur tournante).**

**La veille :  
L'éponge :**  
Verser dans la cuve de la [**MAP**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/), l'œuf battu et le lait tiède (dans lequel vous aurez dilué la levure si vous utilisez de la fraîche).  
Ajouter 180 g de farine et la levure (si vous utilisez de la déshydratée).  
Pétrir 4 à 5 min avec le programme "pâte".  
Lorsque le pâton s'est formé, arrêter la machine,  verser sur la pâte les 180 g de farine restants et laisser reposer ainsi pendant 40 minutes environ.  
Au bout de ce temps, le pâton a poussé en faisant se craqueler la farine : l'éponge est prête.

**La pâte à brioche :**Couper le beurre en dés et le laisser à température ambiante pour qu'il soit mou.  
Verser le sucre, le sel, les œufs battus et 180 g de farine sur l'éponge.  
Mettre en route le programme pâte.  
Pétrir au-moins 25 min (j'ai relancé une deuxième fois le programme pâte) en rajoutant petit à petit 'si le pâton est trop collant) la farine restante (20 g).  
Lorsque le pâton s'est bien formé, relancer le programme "pâte" et ajouter le beurre par petites quantités à la fois. (On en rajoute un peu dès que le précédent est incorporé).  
Un peu de patience, le beurre va se liquéfier puis peu à peu s'intégrer et le pâton va se former.  
À ce moment, mettre la pâte dans un saladier et couvrir.  
On peut mettre à lever à température ambiante jusqu'à ce que le pâton double de volume (environ 2 heures).  
J'ai préféré mettre à lever lentement dans le réfrigérateur toute la nuit (ou au-moins pendant 6 heures).

**Le lendemain matin :**Déposer le pâton sur le plan de travail fariné et façonner la brioche à votre préférence (tresse, couronne..).  
**Pour ma part, j'ai partagé le pâton en 2 morceaux (2/3 et 1/3).**  
Avec le petit pâton j'ai façonné une brioche à tête.  
J'ai étalé le deuxième pâton et je l'ai parsemé de pralines écrasées.   
Mettre en boule et déposer dans le plat beurré.  
Couvrir et laisser lever à température ambiante environ 1 heure  
Lorsque les brioches ont bien gonflé, piquer la ronde de pralines et dorer les deux brioches au blanc d'œuf.  
Enfourner pour environ 40 min en vérifiant la cuisson avec une aiguille qui doit ressortir sèche.  
Si la brioche colore trop, la couvrir à mi-cuisson d'un papier alu.  
Démouler les brioches à la sortie du four.  
À consommer encore tiède, c'est un régal!